餅つき機

かがみもち

取扱説明書／料理集

RM-541N

お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を
必ずお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後はお使いになる方がいつ
でも見られる所に大切に保管してください。

もくじ

ページ

安全のために必ずお守りください…1～2
使用上のご注意……………………………2
各部のなまえとはたらき……………3～4
ご使用方法
　もち米・もちつき機の準備………5～6
　蒸す…………………………………6～7
　つく……………………………………7
　上手におもちをつくには………………8
　おもちのまとめかた……………………8
　おもちの保存のしかた…………………8
料理集
　もち料理…………………………………9
　蒸し料理…………………………………9
　粉ねり……………………………9～10
　味噌のつくりかた……………11～12
お手入れのしかたと保管………………13
修理を依頼されるまえに………………14
仕様………………………………………14
アフターサービスと保証について…裏表紙
消耗品(シャフトシール)について…裏表紙

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠警告
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠注意
取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。

このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。

このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

⚠警告

水ぬれ禁止

- 本体の丸洗いや、水につけたり、水をかけたりしない。
  ショート・感電・故障の原因になります。

分解禁止

- お客さまご自身で分解したり修理・改造はしない。
  発火したり異常動作してけがをしたり、火災・感電の原因になります。
  修理は販売店へご相談ください。

ぬれ手禁止

- 電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
  感電の原因になります。

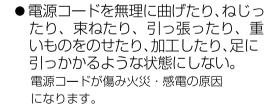
禁止

- お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
  やけど・感電・けがの原因になります。

- 電源はタコ足配線にしない。
  発熱による火災の原因になります。

- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
  火災・感電の原因になります。

- 電源コードを持って電源プラグを抜かない。（必ず電源プラグを持つ）
  電源コードに傷が付き感電やショートによる火災の原因になります。

- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。
  電源コードが傷み火災・感電の原因になります。

- 交流100V以外では使用しない。
  火災・感電の原因になります。

⚠注意

接触禁止

- 蒸し中、ふたの上に手や顔を近づけない。
- 蒸し中はふたを開けない。
  やけどの原因になることがあります。

必ず実施

- もちを取り出すときは、必ずふきんでホッパーをつかみ、本体からはずす。
  やけどの原因になることがあります。

禁止

- 運転中に移動させない。
  けがの原因になることがあります。

- テーブルクロスを敷いた台の上や、ぐらついた台の上など不安定な場所では使わない。
  落下してけがの原因になることがあります。

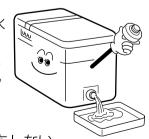
電源プラグを抜く

- 本体のお手入れをするときは、電源プラグを抜く。
  感電・けがの原因になることがあります。
- 異常時は、ただちに電源プラグを抜く。
  異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意

- ふきんなどをかけない。
  蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。

- 連続してもちをつかない。
  連続して使用する場合は、必ず30分以上休ませてから使用してください。

- 1回つくごとに必ず水抜きをする。
  本体底部にたまった水は、きれいに抜いてください。

- からだき、から運転をしない。
  ボイラーに水を入れずに「むす」のスイッチボタンを押したり、ホッパーにもち米を入れずに「つく」のスイッチボタンを押さないでください。

- もちつきの途中で止めない。
  誤って止めたときは、もちを取り出し「つく」のスイッチボタンを押してからもちをホッパーに入れてください。

- 決められた容量以上で使わない。
  モーターに負担がかかり故障の原因になります。

- 蒸気接続口パッキンをキズつけない。
- 蒸気接続口に異物をつまらせない。
  蒸気もれして蒸せなくなる原因になります。

- ホッパーはていねいに扱う。
  ホッパーのふちが変形すると、蒸気もれして蒸せなくなります。

各部のなまえとはたらき

このもちつき機は1台で 蒸す・つく・こねる 3つの使い方ができます。

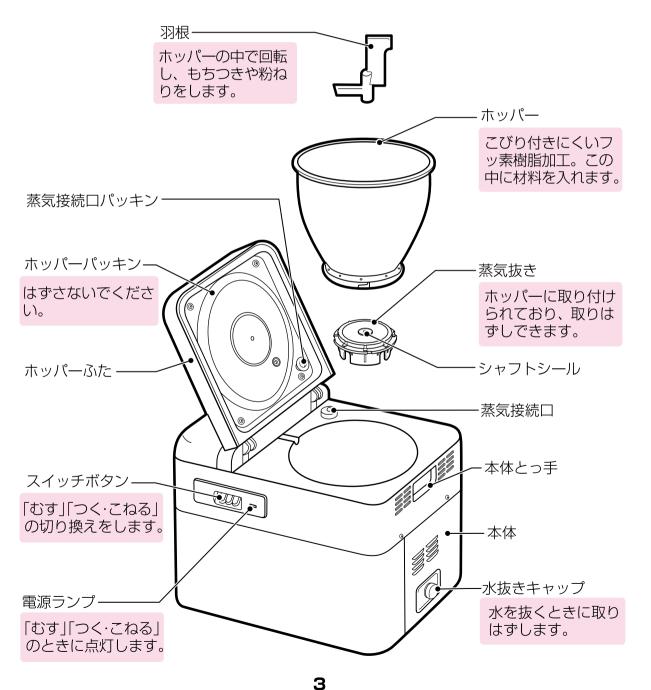
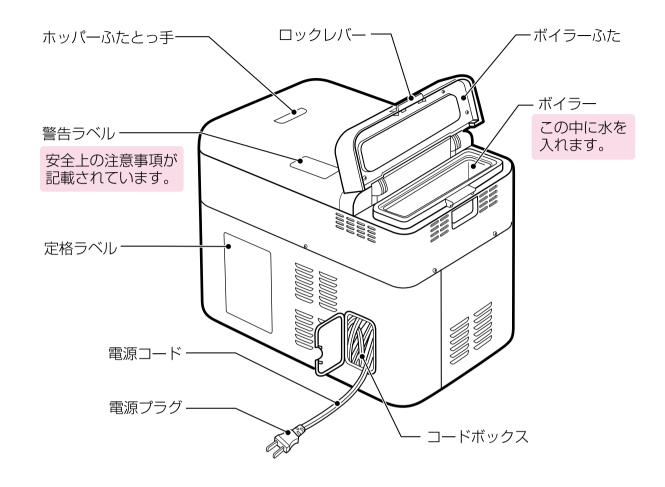
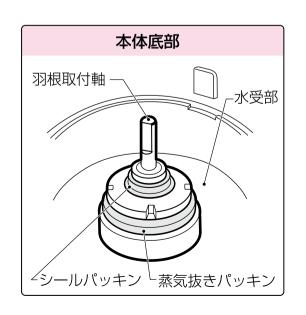
蒸す・・・・エムケー独自の上から蒸す（蒸気降下対流方式）ことにより、いやな水気が残らず、蒸し上がりは抜群です。お赤飯などいろいろな蒸し料理ができます。

つく・・・・もち米を蒸して、そのままつくことができます。豆もち、よもぎもちなどもつくれます。

こねる・・粉ねり機としての機能もそなえています。パンやうどんの生地をこねることができます。

本体底部

付属品

※11ページの「味噌のつくりかた」を参考にしてください。

ご使用方法

もち米・もちつき機の準備

1 もち米をはかる

● 1回につけるおもちの量は、2.7〜5.4ℓ(約2.1〜4.2kg)です。

● もち米はできるだけうるち米(ふだん食べるお米)の混ざっていないものをお使いください。
● **うるち米はつき上がりに粒で残ります。**

2 洗米する

● 軽くかき混ぜながら水がきれいになるまで洗います。

● 洗米するときは、お湯を使わないでください。
もちが変色したり、味が悪くなったりします。

3 水にひたす(6時間以上)

● どうしても時間のない時は、40℃程度のぬるま湯に約3時間ひたしてください。

● ひたし時間が不足しますと、蒸し上がりが悪く、ついたとき米粒が残りおいしいおもちができません。

4 水切りする

● 水にひたしておいたもち米をざるに移し、15分以上水切りをします。

● プラスチック製のざるは、水切れが悪いので、ざるをよくふって水切りしてください。

5 蒸気抜きを取り付ける

● 蒸気抜きをホッパー底部に取り付けます。

ミゾとツメを合わせてはめ、左方向にまわし、△マークとツメの位置を合わせる

● 蒸気抜きにシャフトシールが取り付けられていることを確認してください。

6 ホッパーを取り付ける

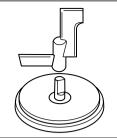
● ホッパーを「しまる」の方向に止まるまでまわし、しっかり取り付けます。

シールパッキン
蒸気抜きパッキン

シールパッキン、蒸気抜きパッキンは製品出荷のとき、本体に取り付けられています。

● ホッパーがきちんと取り付けられていないと、もち米がこぼれたり、蒸気もれして蒸しムラの原因になります。
● 蒸気抜きパッキン、シールパッキンが取り付けられていることを確認してください。

7 羽根を取り付ける

● 羽根を羽根取付軸の形に合わせて奥まで確実に差し込みます。

● 羽根の差し込みが不十分ですと、もちをついている途中に羽根が抜け、もちがつけなくなります。

8 ボイラーに水を入れる

● ボイラーについている目盛りの位置まで水を入れます。
● 水位目盛りはもち米3.6ℓと5.4ℓの場合の2段についています。もち米の量に応じて水を入れてください。

もち米の量(洗米前)	ℓ	2.7	3.6	4.5	5.4
	kg(約)	2.1	2.8	3.5	4.2
蒸し水の量	cc	500	650	800	1000

● 水は水位目盛りを超えないように静かに入れてください。
● 水の量は標準的な量です。お好みに合わせて加減してください。
● 水のかわりにお湯を入れると蒸し上がりが早くなります。

9 ふたをする

● ロックされていないと蒸気がもれて蒸せません。

蒸す

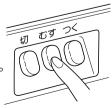
ご注意	数回続けて使用するときは、必ず次のことをおこなってください。 ●1回ごとに水抜きキャップをはずして水を抜く。 ●1回ごとに蒸気抜きをきれいに洗う。 蒸気が上から下に抜けにくくなり、うまく蒸せない原因になります。

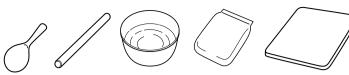
1 ホッパーにもち米を入れる

● 水切りしたもち米をホッパーに入れ表面を平らにして、ふたをします。

● ホッパーのふちに米つぶが付いていないか確認してください。米つぶが付いていますと、蒸気もれしてうまく蒸せません。

2 蒸す

❶ スイッチが「切」になっているか確認します。
❷ 電源プラグをコンセントに差し込みます。
❸「むす」のスイッチボタンを押します。(電源ランプが点灯します。)

● 「つく」のスイッチボタンを押さないでください。もち米をかく拌してしまいます。
● 蒸している途中で何度もふたを開けないでください。蒸しムラの原因になります。

3 蒸し上がる間に道具を準備する

しゃもじ　のし棒　水　片栗粉　のし板

● 金属製のへらやスプーンはホッパーのフッ素樹脂加工面を傷つけます。プラスチックまたは木製のしゃもじをご使用ください。

4 蒸し上がりのブザーが鳴る

● ブザーが鳴ったら「切」のスイッチボタンを押します。

■蒸し上がり時間
約35〜60分(2.7〜5.4ℓ)

●「むす」のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりをくり返します。

つく

ご注意	「つく」だけの連続運転をするときは、1回ごとに必ず30分以上休ませてください。 モーターに負担がかかり安全装置が作動して回転が止まります。

1 ふたを開けてつく

●「つく」のスイッチボタンを押します。
● つき始めてから8〜12分でつき上がります。

つき上がってもブザーは鳴りません。

● つくときはホッパーふたを開けてついてください。
● つき始めてから4〜5分経過しても、もちが動かないときは、しゃもじに水をつけて手助けしてください。
● もちの種類や量によってつき上がる時間が異なりますのでお好みに合わせて加減してください。

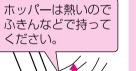
2 もちを取り出す

● つき上がったら、取り出す前に必ず「切」のスイッチボタンを押してください。
❶ ふきんでホッパーのふちを持って矢印(ゆるむ)の方向に回し、ホッパーごと取り出します。
❷ 片栗粉をしいたのし板にホッパーを逆さにして、もちを取り出します。

ホッパーは熱いのでふきんなどで持ってください。

おもちといっしょに出た羽根は、手を水でぬらして取り出してください。

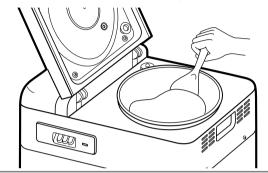
手前に引きながら右方向にまわす

蒸気抜きは、ホッパーからツメとミゾを合わせて取りはずしてください。
※おもちがかたくならないうちに取りはずしてください。

● ホッパーや羽根は熱くなっていますので注意してください。
● ホッパーのふちをのし板に強く当てないでください。ふちが変形すると蒸気もれして蒸せなくなります。

1回つくごとに必ずホッパー、羽根、蒸気抜きをきれいに洗ってください。

上手におもちをつくには…

次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けをしてください。

● もちの動きが悪いとき。
● もちの上にもち米のまま、かたまっているとき。
● 少量のもちをつくとき。(最少量は5ページを参照してください。)
● ホッパーの上端部にもち米が残るとき。
● 豆もち、よもぎもちなどの混ぜもちをつくとき。

かためのおもちにするには…

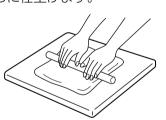
● 蒸し上がったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。

やわらかめのおもちにするには…

● つき始めて4〜5分したら、数回に分けて少しずつ手水を加えます。

おもちのまとめかた

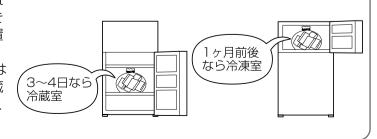
のしもち

❶ 片栗粉をしいたのし板にもちを取り出します。
❷ 手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばします。
❸ もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。

まるもち

❶ 手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。
❷ 下の手を平らにし、上の手で丸めます。

❶
❷
おもちの保存のしかた

● 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビがはえたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
● 短期間(3〜4日)なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵室へ、長期間なら冷凍室へ入れてください。

料理集

もち料理

よもぎもち

材料
もち米……………2.8kg
ゆでたよもぎ……1カップ
塩………………小さじ2
蒸し水…………650cc

《作り方》
❶ よもぎは葉先だけをつみとります。なべにたっぷり湯をわかし、やわらかくゆでた後、水にさらしてアク抜きをします。
❷ 水を絞って細かくきざみ、すり鉢ですりつぶします。
❸ 蒸し上がったもち米に ❷ のよもぎと塩をしゃもじで軽く混ぜます。
❹ しゃもじで手助けしながら10～15分つきます。

あんころもち

材料
おもち………………適量
あんこ………………適量

《作り方》
● あんこをつきたてのおもちにからませます。

蒸し料理

お赤飯

材料
もち米……………2.5kg
あずき……………200g
ごま塩………………少々
蒸し水…………650cc

《作り方》
❶ あずきはよく洗ってなべに入れ、たっぷりの水を加えて火にかけます。煮たったらゆでこぼし、水をかえ弱火にして固めに煮ます。
❷ 煮汁が冷めたらあずきをザルに上げ、煮汁は玉じゃくしで5~6回すくって空気にふれさせます。(こうしておくと仕上がりの色がきれいになります)この煮汁を1/2カップ分取り、別にしておきます。
❸ もち米は洗って水を切り、残りの煮汁と水を合わせた中にひと晩浸します。
❹ 本体から羽根を取りはずし、水切りしたもち米と煮ておいたあずきを混ぜてホッパーに入れます。
❺ ボイラーに水を入れて蒸します。約30分後いったん「切」のスイッチボタンを押してふたを開け、あずきの煮汁を2~3回に分けてふりかけます。
❻ ふたをして再び蒸します。ブザーが鳴ったらお赤飯を別の容器にうつし、うちわであおいでつやを出し、ごま塩をふりかけます。
※ 蒸しムラができた場合は、もう一度ボイラーに適量の水を入れて蒸しムラがなくなるまで蒸してください。

粉ねり

うどん

材料 8人分
中力粉………………1kg
塩………………大さじ2
水………………500cc
うち粉(中力粉)……少々

《作り方》
❶ 本体をもちつきのときと同様にセットします。
❷ 中力粉を、ボウルに入れます。

❸ 中央をくぼませ、塩を溶かした水を少しずつ加え、ひとまとまりになるまで手でこねます。

❹ ❸をホッパーに入れてふたをし、「つく」のスイッチボタンを押し10～15分ねります。ときどきふたを開けて生地がまとまっていないときは、いったん「切」のスイッチボタンを押してしゃもじで生地をまとめ、再び「つく」のスイッチボタンを押し、ねりを続けてください。
❺ 「切」のスイッチボタンを押し、生地を取り出してひとまとめにし、ラップに包んで2～3時間休ませます。(生地に弾力がなくやわらかいときは冷蔵庫に入れ、さらに30分～1時間休ませます。)
❻ うち粉をたっぷりし、めん棒で生地を2～3mmにのばします。生地がかさなりあうところは多目にうち粉をし、約10cm幅にたたみます。
❼ 包丁で約3mmの太さに切り、すぐうち粉をふってまぶします。
❽ なべにたっぷりの湯をわかし、めんをほぐしながら入れ、10分を目安にお好みのかたさになるまでゆでます。
❾ めんに透明感が出たらザルに上げ、流水でよく洗います。

バターロール

材料 20個分
強力粉……………500g
バター又はマーガリン…100g
(やわらかくしておく)
卵……………………1個
牛乳または水……210cc
砂糖…………………80g
塩………………小さじ1
ドライイースト…小さじ2
(6g)
ドリール(溶き卵)……1個

《作り方》
❶ 本体をもちつきのときと同様にセットします。
❷ 強力粉・バター・卵・牛乳・砂糖・塩とドライイーストをボウルに入れ、ひとまとまりになるまで手でこねます。
❸ ❷をホッパーに入れてふたをし、「つく」のスイッチボタンを押し10～15分ねります。
ときどきふたを開け、生地がまとまっていないときは、いったん「切」のスイッチボタンを押してしゃもじで生地をまとめ、再び「つく」のスイッチボタンを押し、ねりを続けてください。
❹ 発酵用のボウルに薄くバターをぬっておきます。
❺ 「切」のスイッチボタンを押し、生地を取り出して周囲をまとめ、丸め込みます。つぎ目を下にして ❹ のボウルに入れてラップをかけ、約30℃の場所で40～50分1次発酵させます。
約2倍にふくれ、生地の中央を押して指あとが残れば十分発酵しています。
❻ ❺の生地を手のひらで押さえてガスぬきをし、スケッパーで20等分します。20等分した生地をきれいな生地が表になるように丸め、固く絞ったぬれぶきんをかけ10～15分休ませます。
❼ パン生地を円すい形にしてめん棒で薄くのばし、しずく形の先端を左手で持ちながら全長約20cmくらいにのばします。
❽ 幅の広い方から巻き込み、巻き終わりを下にして、サラダ油をぬったオーブン皿に並べます。
❾ 表面が乾かないように霧を吹き、約37℃の場所で30～40分2次発酵させます。
約2倍にふくれたらドリールを表面にぬり、180℃のオーブンで10～15分焼きます。焼き上がったら網の上に取り出して冷まします。

味噌のつくりかた ※仕込みの時期は春先をおすすめします。

■材料(でき上がり約5.5kg分) ※分量は一例ですので、出来具合いやお好みにより調整してください。
大豆…1.5kg・米麹(こうじ)…1.5kg・塩…600g・焼酎…適量

■道具
仕込み用容器・なべ・ざる・落としぶた・大きめのボウル・重石・ラップ・ヒモ・新聞紙
(錆びないもの)

1 大豆を準備する

❶ 大豆をはかります。
❷ 大豆はよく洗い、虫食いのある豆を取り除きます。
❸ 大豆の高さの3〜4倍以上の水に10〜12時間ひたします。

大豆は水にひたすと2〜2.5倍にふくれます。

●1回につぶせる大豆の量

ℓ	kg(約)
1.2〜2.4	0.9〜1.8

2 大豆を煮る

❶ 水にひたしておいた大豆をなべに入れ、沸騰後中火で4〜6時間、アク取りと水差しをしながら指で軽くつまんでつぶれる程度まで煮ます。
❷ 煮えた大豆はざるにあけて、約5分煮汁を切ります。

煮汁はあとで種水として使うので残しておきます。

3 塩切り麹を準備する

(米麹に塩を混ぜたものを塩切り麹と呼びます。)
❶ 米麹をよくほぐします。
❷ 一にぎり(約50g)の塩を残しておき、よくほぐした米麹に塩(約550g)がまんべんなく行き渡るように十分に混ぜます。

4 大豆をつぶす

❶ もちをつく場合と同様に本体を準備し、みそ羽根を羽根取付軸の形に合わせて奥まで確実に差し込みます。
❷ 電源プラグをコンセントに差し込みます。
❸ 煮汁を切った大豆をホッパーの中に入れ、ふたをします。
❹ 「つく」のスイッチボタンを押します。

開始後30秒程度たったら､大豆がねり容器の側面に付くので、いったん「切」のスイッチボタンを押してからふたを開け、しゃもじなどで大豆を中央に寄せます。ふたをして再び「つく」のスイッチボタンを押してつぶしてください。
大豆が十分につぶれるまでくり返し行ってください。

❺ 大豆がつぶれたら「切」のスイッチボタンを押し、つぶした大豆を別の容器に取り出します。
❻ 電源プラグをコンセントから抜きます。

大豆が飛び出す場合がありますので必ずふたをしてください。

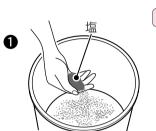
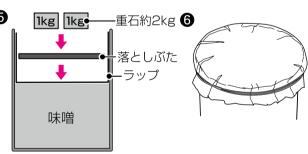
5 つぶした大豆と塩切り麹を混ぜる

❶ つぶした大豆が人肌程度に冷めたら、**3**で作った塩切り麹が均一になるようによく混ぜ合わせます。
❷ 残しておいた種水を加え、耳たぶ程度の柔らかさになるようにします。

種水

ご注意
ホッパーの中では塩切り麹を混ぜないでください。
ホッパーが腐食する原因になります。

6 容器につめる(仕込み)

❶ 容器を熱湯で洗い、焼酎で消毒し、残しておいた塩を少量底にふります。
❷ **5**で作ったものを、両手で握れるくらいにまとめ、空気を抜くために容器の底に打ち付けるようにして入れます。
❸ 表面を手で強くおさえ、空気を押し出すようにしっかり詰めていきます。
❹ 詰め終わったら、表面を平らにして残しておいた塩を全体に軽くふり、容器のふちには多めにふります。
❺ 表面にすき間なくラップをはり付け、落としぶたをした後、約2kg程度の重石をのせます。
❻ 容器の口を新聞紙などでかぶせ、ヒモやゴムでしっかりと結んで、冷暗所に保存します。

7 仕込み後のお手入れ

❶ 仕込みから1〜2ヶ月たちましたら、しゃもじなどで味噌を下から上へかき混ぜ酸素を補給します。

青カビや黒カビなどがでていたらそれらを取り除いてください。

❷ 仕込みのときと同様に表面を平らにして塩を軽くふり、新しいラップをはり付けて重石は半分(約1kg)にします。

8 でき上がり

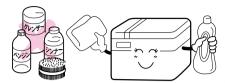
●半年位で召しあがれますが、1年たった方がより美味しくいただけます。

でき上がった味噌は小分けして冷蔵し、残りはできるだけ空気に触れないようにして冷暗所に保管してください。

お手入れのしかたと保管

お手入れする前に

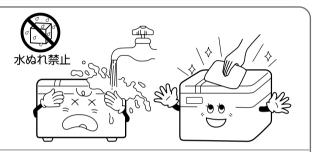
●ご使用後は、もちがかたまらないうちに早めにお手入れしてください。
●必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
●台所用洗剤(食器用・調理器具用)をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、たわし、化学ぞうきんなどは、表面を傷つけますので使用しないでください。

お手入れのしかた

本体・ふた

●やわらかいふきんを、洗剤をうすめた水かお湯に浸し、よく絞ってからふいてください。

⚠警告

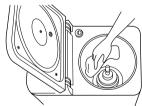
●水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・故障の原因になります。

ホッパー・羽根(みそ羽根)・蒸気抜き

1回ごとに必ず行ってください。

●おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かお湯に浸し、やわらかいスポンジで洗います。
●羽根の穴についたおもちは､ようじやはしで取り除いてください。
●蒸気抜きは、ホッパーからツメとミゾを合わせて取りはずしてください。(取りはずしかたは7ページ参照)

羽根取付軸・水受部・ホッパーパッキン

1回ごとに必ず行ってください。

●固く絞ったふきんでふきます。
特に羽根取付軸のまわりは、おもちをきれいにふきとってください。

ボイラー

●ボイラー内面とふた(ステンレス)の水分をよくふきとり、乾燥させてください。

保管するときは…

● **羽根は羽根取付軸からはずして保管してください。**
● 本体は完全に冷えてから保管してください。
● 水分はよくふきとり、十分に乾燥させてから保管してください。
● ふたの上には重いものをのせないでください。

羽根の穴にもちのりがついたまま取り付けておきますと、はずせなくなることがあります。

修理を依頼されるまえに

「故障かな？」と思ったときは次の点をお確かめください。

● 次の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い求めの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
● ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに	お調べいただくこと
「むす」又は「つく」のスイッチボタンを押しても電源ランプが点灯しない。	● 電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 ● ご家庭のブレーカーが「OFF」になっていませんか。
「むす」のスイッチボタンを押して2～3分後にブザーが鳴る。	● ボイラーに水を入れてありますか。
もちをついている途中でモーターが止まった。	● 連続して使いませんでしたか。（安全装置が作動したため1時間以上休ませてから使用してください。）
おもちがうまくつけない。／下部のもち米がよく蒸せない。粒々が多く、うまくつき上がらない。	● ひたし時間・蒸し水の量が不足していませんでしたか。 ● うるち米が多く混じっていませんでしたか。 ● パッキンは正しく取りつけてありますか。また米つぶや異物がついていませんか。 ● ホッパーは確実に取りつけてありますか。またホッパーのふちが変形したり、ふちに米つぶがついていませんか。 ● ボイラーふたを確実にロックしましたか。 ● 「むす」の途中、何回もホッパーふたを開けませんでしたか。 ● 蒸気接続口に異物がつまっていませんか。 ● もち米を押しつけて入れませんでしたか。 ● もち米をホッパーにある線より多くいれませんでしたか。
おもちがうまくつけない。／ついたおもちが変色したり、臭いがある。	● ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。 ● もち米が臭いませんでしたか。（夏季のひたし水は3時間ごとにとり替えてください。） ● 洗米は十分しましたか。
おもちがうまくつけない。／ついたおもちがやわらかすぎる。	● ひたし時間・蒸し水の量が多すぎませんでしたか。 ● ホッパーふたをしめたままつきませんでしたか。 ● 手水が多すぎませんでしたか。
大豆がうまくつぶれない。	● ひたし時間、煮る時間が不足していませんでしたか。
味噌がうまくできない。	● 塩切り麹とつぶした大豆が均一になるように混ぜましたか。 ● 仕込みのとき、空気を抜くように詰めましたか。 ● 表面にすき間なくラップをはりましたか。 味噌は材料の違い、仕込みのしかた、環境条件などで、でき上がり具合が変わります。11～12ページの方法は1例であり、味噌のつくりかたは、いろいろありますので、お好みの味になるように工夫してください。

仕様

形式 RM-541N(3升用)			
電源	100V（50/60Hz）	つき時間	8～12分
消費電力 ヒーター	795W	安全装置	自動復帰式サーモスタット･温度ヒューズ
消費電力 モーター	280W(50Hz) 320W(60Hz)	外形寸法	幅45.5×奥行29×高さ39cm
加工能力	もち米2.7～5.4ℓ	重量	約13kg
蒸し時間	約60分	付属品	みそ羽根

アフターサービスと保証について

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

保証について

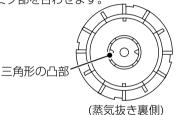
- この製品は保証書付きです。
- 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。
- 保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。詳しくは、保証書をよくお読みください。
  - ・業務用にご使用の場合の故障及び損傷。
  - ・一般家庭用以外にご使用の場合の故障及び損傷。

消耗品(シャフトシール)について

- シャフトシールは消耗品です。消耗したり、なくした場合はお買い求めの販売店または下記のお問い合わせ先にご注文ください。

● シャフトシールの取り付けかた

❶ 蒸気抜きの穴にシャフトシールの三角形のミゾを下にして押し込みます。

❷ 蒸気抜き裏側の三角形の凸部にシャフトシールの三角形のミゾ部を合わせます。

こんな症状はありませんか	・電源コード・プラグが異常に熱い。 ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。 ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。 ・その他の異常や故障がある。	こんなときは	このような症状の時はコンセントから電源プラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

アフターサービスならびに品質に関するお問い合わせは、お買い求めの販売店または下記までご連絡ください。

Let`s enjoy the future!

エムケー精工株式会社

〒387-8603長野県千曲市雨宮1825
TEL026(272)4111(代)
FAX026(274)7089(代)

[支店]

支店	〒	住所	TEL
札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
新潟支店	〒950-0923	新潟市姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

[営業所]

営業所	〒	住所	TEL
静岡営業所	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
高松営業所	〒760-0079	高松市松縄町25-1	TEL 087(837)3303

Ⓚ RM-A215Z9